Manual do Usuário

COOKTOP A GÁS
MODELO: CTGGE070L510IN

imaginação em ação

cooktop a gás

Parabéns!

Você adquiriu um Produto com a Qualidade GE.

Isto, para nós é muito importante, pois os produtos GE são concebidos para fazer parte de sua família por muitos anos, proporcionando-lhe conforto e segurança.

A GE, uma das mais tradicionais e conceituadas empresas do mundo, preza pela qualidade, durabilidade, desempenho e exclusividade dos seus produtos, bem como pela total satisfação dos seus clientes.

Esperamos manter sua preferência pela marca GE, sempre que você precisar de aparelhos de alta qualidade e tecnologia para o seu lar.

Parabéns pela sua escolha.

Estamos felizes em ter um produto GE fazendo parte de sua família.

Importante!

Instalação:

Para sua segurança e para o bom funcionamento do seu novo cooktop a gás GE Profile, é muito importante a sua correta instalação. Acompanha o seu cooktop vários acessórios: mantenha-os para a instalação pelo Serviço Autorizado.

ATENÇÃO: Dentro do período de garantia, a primeira instalação é gratuita e feita por nossos serviços autorizados.

A preparação do gabinete corre por conta do cliente.

A mangueira metálica deve ser adquirida junto aos Serviços Autorizados e corre por conta do cliente.

Grampeie aqui a sua nota fiscal de compra

A comprovação da data de compra original é necessária para a assistência técnica durante o período de garantia. Veja "Certificado de Garantia" neste manual.

Escreva aqui os números de série e modelo do seu cooktop a gás GE Profile

Modelo N° _____

Série N° _____

Estes números estão localizados numa etiqueta na parte inferior do cooktop a gás.

GE e Você:
Uma Parceria de Serviços

Oferecemos apoio técnico com serviços de qualidade. Siga as instruções e informações contidas neste manual: elas ajudam a resolver problemas e dúvidas.

Leia este Manual com Atenção

Este manual contém muitas informações úteis sobre o uso e a manutenção do seu Cooktop a gás GE Profile. Um pouco de cuidado preventivo pode significar grande economia de tempo e dinheiro durante a vida útil do seu Cooktop a gás GE Profile.

Leia o capítulo "Antes de chamar o Serviço Autorizado"

Examine primeiro a nossa tabela de "Dicas para a Solução de Problemas" e, talvez, nem precise chamar a assistência técnica.

Caso necessite de Serviços

Consulte a lista anexa da nossa Rede de Serviços Autorizada GE e chame, com a Nota Fiscal em mãos, o serviço autorizado mais próximo de sua residência.

Em caso de dúvidas, sugestões, críticas ou reclamações, você pode utilizar-se do nosso

SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor

Grande São Paulo:(11) 4004-0114

Demais localidades: 0800-115151

que funciona de segunda a sexta feira, das 8:00 às 17:00 horas e aos sábados das 8:00 às 12:00 ou, se preferir contate-nos pelo nosso "e-mail": sacge@mabebr.com.br.

Teremos prazer em atendê-lo.

Instruções importantes de segurança 4 — *Segurança*

Instruções para instalação 7
Posicionamento/Conexões de gás 7
Conexões elétricas 9
Conexão do cabo de alimentação 9
Conversão para gás natural 9
Preparação para instalação 10
Mesas de Aço/Vidro ..... 11 — *Instalação*

Conheça o seu cooktop a gás 12
Operações dos queimadores de gás . 13
Acendimento dos queimadores 13
Uso dos queimadores de gás 14
Tabela Relação PanelaxQueimador ... 14
Placas elétricas de aquecimento 15
Manutenção e Limpeza ..... 16 — *Operação*

Antes de chamar a Assistência Técnica 17 — *Solução de Problemas*

Especificações Técnicas 18
Esquema Elétrico 18
Garantia 19
Informações para o cliente . contracapa — *Serviços ao Consumidor*

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

- Este produto é fácil de usar; leia, cuidadosamente, este manual antes de sua instalação e uso. Você encontrará as indicações corretas para sua melhor instalação, uso e manutenção.
- Este produto foi ajustado para operar com gás GLP (Gás liquefeito de Petroleo), a uma pressão de 2,75 kPa. Se você usar Gás Natural chame o serviço autorizado para fazer a conversão.
- Se você sentir cheiro de gás:
  1. abra as janelas;
  2. não toque em interruptores elétricos;
  3. feche todos os queimadores e a válvula de alimentação de gás e
  4. entre em contato com os serviços autorizados GE.
- Não armazene materiais inflamáveis próximo de um cooktop. Não bloqueie as grades de ventilação de ar de seu equipamento. O móvel usado para este equipamento deverá suportar temperaturas de pelo menos 95°C.
- Este produto foi projetado para uso doméstico. Ele deverá ser utilizado por adultos responsáveis; não permita que crianças brinquem com ele. As parte frontais acessíveis poderão aquecer bastante durante o seu uso.
- Quando o produto estiver sendo utilizado, supervisione crianças e pessoas com insuficiências de modo que elas não toquem superfícies quentes e não fiquem próximas do produto.
- O cooktop deve ser instalado por um instalador habilitado da Rede de Serviços Autorizados GE de acordo com as Instruções de Instalação. O nicho e a parte elétrica devem estar preparados para a instalação.
- Quaisquer ajustes e reparos devem ser executados por técnicos do Serviço Autorizado GE.
- Antes de iniciar o uso deste eletrodoméstico, certifique-se de que ele esteja corretamente ajustado para o tipo de gás disponível (veja a seção específica).
- Antes de manutenção ou limpeza, desconecte o produto da alimentação elétrica e espere que o mesmo esfrie.
- Quando os queimadores estiverem acesos verifique se a chama está bem ajustada. Antes de retirar o utensílio em uso, desligue os queimadores.
- O usuário não deverá mudar o cabo de alimentação do produto (para os modelos que disponham desse cabo). Para substituição contate um técnico qualificado.
- Se o cordão de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituido, para isto, entre em contato com o serviço autorizado GE.

- O uso de um eletrodoméstico a gás produz calor e umidade no ambiente onde estão instalados. Certifique-se de que esse ambiente esteja bem ventilado, mantendo as saídas naturais de ventilação abertas ou instalando uma coifa de ventilação com duto de drenagem.
- Se um eletrodoméstico a gás for usado por longo período de tempo, ele poderá necessitar de ventilação extra (abertura de janela ou aumento de exaustão forçada).
- Seja cuidadoso e não coloque panelas com fundo deformado ou instável sobre os queimadores ou placas quentes para evitar acidentes devido a emborcação da panela.
- Se um queimador for desligado acidentalmente, feche o botão desse queimador e tente acendê-lo, novamente, depois de esperar pelo menos um minuto.
- Não acumule gordura para cozer, potes ou latas de sobras de gordura ou outro material inflamável perto do cooktop.
- Não use um queimador sem que todas as partes do mesmo estejam colocadas.
- Não limpe o cooktop com fluídos de limpeza voláteis ou inflamáveis.
- Não limpe o cooktop quando o mesmo estiver em uso.
- Não use água sobre gordura em chamas. Nunca pegue uma panela em chamas. Desligue os controles. Extinga as chamas cobrindo totalmente a panela com uma tampa que se encaixe perfeitamente ou uma bandeja plana.
  Gordura em chamas poderá ser abafada cobrindo-a com bicarbonato de sódio ou, se disponível com um extintor de pó químico seco ou de espuma.
- Nunca deixe os queimadores sem vigilância quando ajustados em chama alta. Transbordamento provoca fumaça e respingos de gordura podem incendiar-se.
- Use luvas de proteção secas para segurar as panelas. Luvas úmidas ou molhadas em superfícies quentes podem causar queimaduras por causa do vapor. Não deixe as luvas protetoras se aproximarem das chamas ao manusear os utensílios de cozinha. Não use uma toalha ou pano grosso como substituto da luva térmica protetora. Tais tecidos podem incendiar-se sobre um queimador em chamas.
- Para minimizar a possibilidade de queimaduras, incêndio de materiais inflamáveis e tombamento, vire os cabos dos utensílios para o lado ou para trás do cooktop sem que se estendam sobre os queimadores adjacentes.
- Aqueça gordura sempre lentamente e observe-a enquanto é aquecida.

- Se for usado uma mistura de óleos e gordura para fritar, misture-os antes de aquecê-los ou a medida que a gordura se derrete lentamente.
- Alimentos que serão fritos devem estar os mais secos possíveis. Cristais de gelo em alimentos congelados ou umidade em alimentos frescos podem provocar borbulhar na gordura quente e transbordar a panela.
- Use a quantidade mínima possível de gordura para um frigir efetivo, seja com camada rasa ou profunda de gordura. Colocar muita gordura na panela pode provocar transbordamento quando se coloca os alimentos.
- Nunca tente movimentar uma panela de gordura quente, especialmente uma frigideira com camada profunda de gordura. Espere até que a gordura esfrie.
- Para evitar a possibilidade de uma queimadura, certifique-se de que os controles de todos os queimadores estejam na posição desligado e todas as grades dos queimadores de mesa estejam frias, antes de retirá-las.
- Não cubra ou bloqueie a área ao redor dos botões do cooktop. Esta área deve ser mantida livre para ventilação adequada e desempenho dos queimadores.
- Limpe somente as partes listadas neste Manual do Usuário.

INSTALAÇÃO

INSTRUÇÕES PARA INSTALAÇÃO

Abaixo as instruções para instaladores qualificados para que a instalação, ajustes e manutenção sejam realizados corretamente e de acordo com a s normas vigentes.

POSICIONAMENTO

Este eletrodoméstico não está conectado a nenhum dispositivo de reciclagem de produtos de combustão. Ele somente poderá ser instalado e operado em ambientes permanentemente ventilados, de acordo com as normas vigentes. O fluxo natural de ar deverá ser dirigido através de furação permanente, feita nas paredes do ambiente a ser ventilado e dirigido para a área externa ou através de dutos de ventilação de ramificação coletiva ou individual.

As aberturas de ventilação deverão ter uma seção normal efetiva de pelo menos 100cm^2 e protegidas contra bloqueios acidentais (com grelha metálica ou grade). Para as versões sem a válvula de segurança na mesa, a seção será o dobro, com um mínimo de 200cm^2.

Poderá haver também um fluxo indireto de ar de ambientes próximos àquele onde o eletrodoméstico estiver instalado, desde que esses ambientes tenham ventilação direta, não tenham risco de incêndio e não sejam quartos de dormir. O fluxo de ar entre ambientes adjacentes e o local onde ele está instalado deverá ser livre, por meio de aberturas permanentes (que poderão ser obtidas fazendo maior a separação entre porta e chão).

No ambiente onde ele estiver instalado deverá existir um sistema para conduzir os produtos de combustão para fora. Isso poderá ser feito por uma coifa ou ventilador que ligará quando o eletrodoméstico for ligado.

CONEXÕES DE GÁS

Este eletrodoméstico deverá ser conectado à alimentação de gás ou cilindro de gás de acordo com as especificações das normas vigentes e depois de verificar que ele está adaptado ao tipo de gás disponível.

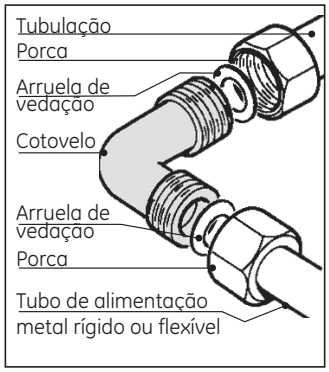
Este produto está ajustado para operar com gás especificado na etiqueta de calibração colocada na embalagem e na parte traseira do eletrodoméstico.

CONEXÕES DE GÁS (CONT.)

Para um funcionamento seguro, certifique-se de que a pressão da alimentação atende os valores da "Tabela de características dos queimadores e injetores". Se o eletrodoméstico for alimentado com cilindro de gás líquido, certifique-se de que o regulador de pressão do cilindro atende as normas locais vigentes.

O eletrodoméstico deverá ser conectado ao sistema de gás por uma tubulação rígida de metal (cobre ou aço) ou mangueira flexível metálica fixa na parede de maneira que o produto não sofra qualquer tensão.

A tubulação de entrada do gás no eletrodoméstico tem, na sua extremidade, uma porca que está conectada ao cotovelo de junção (fornecido; rosca macho de 1/2). Ela poderá ser girada dependendo das condições de instalação.



O tubo de alimentação de metal rígido ou flexível (l máx = 2m) será conectado na parte oposta do cotovelo de junção. Não esquecer de colocar as arruelas de vedação fornecidas, nos dois extremos desse cotovelo. Quando essas partes são desmontadas e remontadas, sempre substitua as arruelas por novas.

Uma vez que o eletrodoméstico seja instalado, certifique-se de que a tubulação de gás não seja amassada ou danificada por partes móveis.

Importante: quando a instalação terminar, verifique que todas as conexões estão sem vazamento usando uma solução com base de sabão, nunca uma chama.

INSTALAÇÃO

CONEXÕES ELÉTRICAS

A unidade dispõe de cabo de alimentação (cabo sem plug) e tensão de 127/220 Vc.a indicada na plaqueta de especificações do produto, no final do manual de instruções e no produto. O condutor de aterramento do cabo de alimentação está identificado pelas cores verde/amarelo.

CONEXÃO DO CABO DE ALIMENTAÇÃO

No caso de conexão direta à alimentação principal (cabo sem plugue), será necessário inserir uma chave unipolar adequada, antes da unidade com abertura mínima de 3 mm entre contatos (o fio terra não deverá ser interrompido pela chave).
Antes de conectar à alimentação principal, certifique-se de que:

- o sistema de alimentação está aterrado conforme norma NBR-5410, seção de aterramento.
- a chave disjuntora deverá ser facilmente acessada depois da instalação da unidade.
- depois de fazer a conexão à alimentação principal, verifique que o cabo de alimentação não entre em contato com partes sujeitas a aquecimento.
- nunca use reduções, derivações paralelas, adaptadores que possam causar sobreaquecimento ou incêndio.

Quando a unidade for instalada sobre um forno embutido, os dois eletrodomésticos deverão ser conectados separadamente, para facilitar a retirada das unidades bem como para segurança elétrica.
O fabricante não será responsável por qualquer dano, direto ou indireto, causado por instalação ou conexão defeituosa. Será, portanto necessário que todas as operações de instalação e conexão sejam feitas por pessoal qualificado e atendam às normas locais e gerais vigentes.

CONVERSÃO PARA GÁS NATURAL

- O seu Cooktop de Embutir GE poderá ser usado com Gás Liquefeito de Petróleo (GLP) ou com gás natural.
- O seu Cooktop de Embutir GE sai de fábrica ajustado para operação a uma pressão de 2,75 kPa com Gás Liquefeito de Petróleo (GLP). Para gás natural deverá ter uma pressão de 1,96 kPa.
- Se você desejar usar o seu Cooktop de Embutir GE com gás natural, você deve entrar em contato com o Serviço Autorizado GE que conta com pessoal especializado para fazer a conversão. A primeira conversão, dentro do prazo de garantia, é gratuita.
- Lembre-se que é obrigatório o uso de mangueira metálica para gás natural (de rua) conforme norma ABNT NBR 14177; utilize também mangueira metálica para gás GLP encanado (ponto fixo na parede).

IMPORTANTE!
A conversão do produto para uso de gás natural (de rua) ou GLP encanado depende da disponibilidade do gás no momento da instalação. Caso não haja gás disponível para a realização de testes, por motivo de segurança, a conversão de gás não poderá ser realizada.

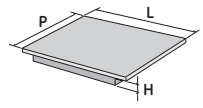
PREPARAÇÃO PARA INSTALAÇÃO

Este eletrodoméstico pertence à classe 3. Ele poderá ser instalado com somente uma lateral (à esquerda ou à direita da mesa) mais alta do que a mesa de cozimento colocado a uma distância, como indicado na figura.

Essa instalação poderá ser construída em todas as unidades cujas paredes suportem uma temperatura de 65°C acima da temperatura ambiente.

MEDIDAS DO PRODUTO

	L (mm)	P (mm)	H (mm)	
Série			aço ou envernizado	vidro
30	290	510	30	-
45	440	500	30	-
60	585	500	30	47
71	**710**	**500**	**30**	**47**
90	885	500	30	47

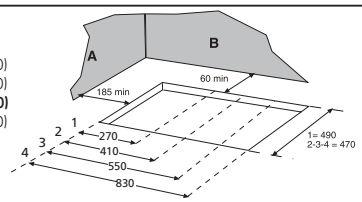


MEDIDAS DO NICHO (móvel)

Dimensões da abertura (em mm)

1= série mesa 30 cm (270x490)
2= série mesa 45 cm (410x470)
3= série mesa 60 cm e 71 cm (550x470)
4= série mesa 90cm (830x470)

A= qualquer parede lateral
B= qualquer parede traseira



Evite instalar a unidade próxima de materiais inflamáveis (ex.: cortinas, roupas, etc.).

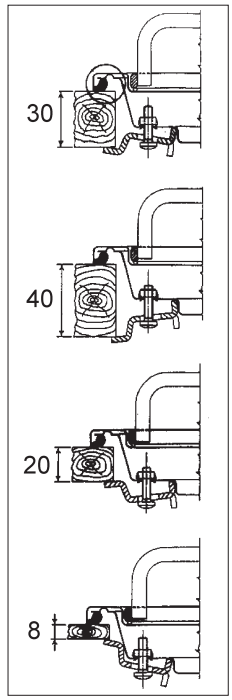
As dimensões da abertura para a construção do móvel são dadas na figura que também fornece as distâncias mínimas que deverão ser respeitadas entre a abertura para a construção e as paredes lateral e traseira.

Para evitar excesso de aquecimento, é necessário um espaço livre de 85 mm no mínimo e no tamanho da abertura de encaixe da mesa.

INSTALAÇÃO

MESAS DE AÇO

- Posicione a gaxeta de vedação especial (fornecida) na extremidade da mesa certificando-se de que as extremidades se encontrem sem uma ficar sobre a outra.
- Coloque a mesa sobre a abertura da unidade, certificando-se de que esteja centrada.
- Fixe a mesa à unidade com as placas de fixação. O aperto dos parafusos deverá ser o suficiente para cortar a gaxeta de vedação de tal modo que seja fácil a remoção do excesso.



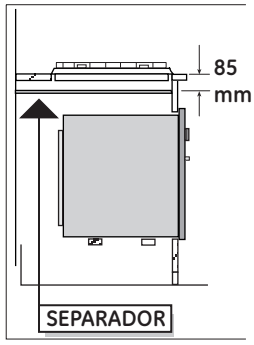
MESAS DE VIDRO

- (Somente para mesas de 71cm) Posicione as duas tiras de alumínio (fornecidas) ao longo das laterais da abertura (70mm).
- Posicione a gaxeta de vedação especial (fornecida) na extremidade da mesa certificando-se de que as extremidades se encontrem sem uma ficar sobre a outra.
- Coloque a mesa sobre a abertura da unidade, certificando-se de que esteja centrada.
- Fixe a mesa à unidade com as placas de fixação.

ALERTAS

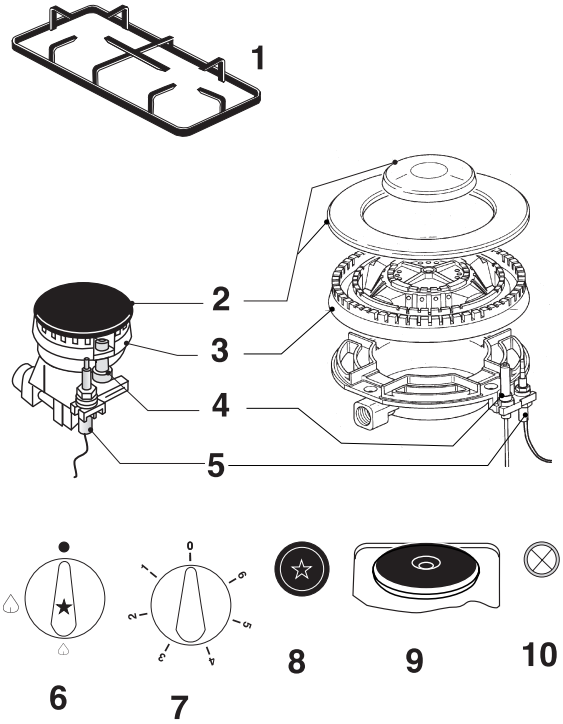
Se houver um produto sob a mesa de cozimento, ela deverá estar separada da mesa a uma distância de pelo menos 600mm.

Para evitar excesso de aquecimento, mesmo sem um forno sob ela, será necessário providenciar um espaço de separação tendo, no mínimo, o tamanho da abertura de encaixe da mesa.



CONHEÇA O SEU COOKTOP A GÁS

- As figuras que identificam os principais componentes do seu cooktop são indicadas abaixo.
- Acompanha o seu cooktop vários acessórios para instalação que serão usados pelos Serviços Autorizados e outros necessários para adaptação para tipos de alimentação de gás. Conserve-os para eventual mudança de alimentação de gás.



1 . Grade
2 . Sobretampa
3 . Espalhador da chama
4 . Eletrodo de ignição (para versões com centelhamento de ignição)
5 . Válvula de segurança (para versões com esse recurso)
6 . Botão para ignição do queimador e regulagem da chama (*Chave "Ligar" sobre o botão para as versões com esse recurso.)
7 . Botão de controle da placa de aquecimento elétrico
8 . Chave de Acendimento Automático separada (para versões com esse recurso)
9 . Placa de aquecimento elétrico
10 . Lâmpada piloto da operação da placa de aquecimento elétrico

OPERAÇÃO

A área de controle do cooktop aloja os dispositivos e botões para operação dos queimadores de gás e/ou placas de aquecimento elétricas.

OPERAÇÕES DOS QUEIMADORES DE GÁS

Os botões de regulagem dos queimadores poderão ser girados no sentido anti-horário a partir de sua posição de fechamento até a posição mais aberta e vice-versa no sentido oposto (coloque o indicador do botão na posição desejada):

● sem alimentação de gás

máxima alimentação de gás

mínima alimentação de gás

ACENDIMENTO DOS QUEIMADORES

Para modelos que disponham de dispositivo de acendimento automático, a ignição ocorrerá ao se pressionar e girar o botão até a posição de máxima saída. Nas versões com tecla de acendimento separada, pressione esta tecla e, ao mesmo tempo, pressione e gire o botão do queimador desejado até que ele atinja a posição de saída máxima.

Para versões sem ignição elétrica (ou na condição de falta de energia elétrica), realize as operações descritas usando um fósforo ou acendedor para acender o gás (em tal condição, preste o máximo de atenção para não se queimar).

Para modelos com válvula de segurança, mantenha pressionado o botão por cerca de 3 segundos até que o queimador mantenha, automaticamente, a chama acesa. A válvula de segurança opera quando a chama apaga acidentalmente, interrompendo o fornecimento de gás (ex.: derramamento de líquidos, correntes de ar, etc.). Entretanto, o dispositivo de ignição não deverá ser usado por mais de 15 segundos. Se um queimador for desligado, acidentalmente ou não acender, gire o botão desse queimador até a posição desligado, aguarde pelo menos um minuto e então, repita o acendimento .

Quando o aquecedor estiver aceso, ajuste a chama como desejado. Para fechar a alimentação de gás, gire o botão no sentido horário até a posição <<•>> (SEM ALIMENTAÇÃO DE GÁS).

CONSELHOS NO USO DOS QUEIMADORES DE GÁS

Para baixar o consumo de gás e obter um melhor rendimento, use panelas com diâmetro adequado aos queimadores, evitando que as chamas atinjam as bordas laterais das panelas, como indicado na tabela abaixo.

Use apenas panelas com fundos planos.

Assim que um líquido começar a ferver, diminua as chamas a um nível suficiente para manter a fervura. Durante o cozimento, ao usar gorduras e óleos, seja cuidadoso pois esses ingredientes poderão sobreaquecer e pegar fogo.

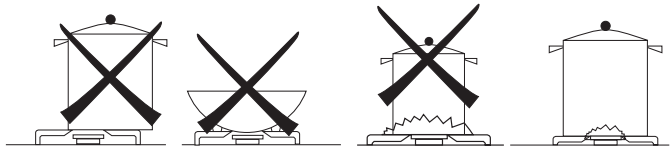


TABELA RELAÇÃO PANELAXQUEIMADOR

Queimadores sobretampa (mm)		Ø mín. da panela (mm)	Ø máx. da panela (mm)
Auxiliar	(Ø=55)	90	160
Semi Rápido	(Ø=75)	130	180
Rápido	(Ø=100)	150	260
Tripla Chama	(Ø=132)	210	270
Placa retangular	(235 x 60)	310 x 140	460 x 230

OPERAÇÃO

OPERAÇÃO DAS PLACAS ELÉTRICAS DE AQUECIMENTO

Algumas versões têm uma ou mais placas de aquecimento elétricas. Essas placas de aquecimento poderão ser do tipo normal, rápida ou automática. As duas últimas têm um ponto vermelho no centro (rápida) e uma placa circular no centro (automática).

As placas de aquecimento poderão ser ajustadas dependendo das exigências de cozimento; gire o botão respectivo, no sentido horário ou anti-horário, para uma das 6 posições incluindo zero (0). As posições marcadas com o número maior correspondem ao máximo grau de aquecimento (ver tabela). Com as placas de aquecimento rápida e automática, uma vez atingida a temperatura selecionada, um termostato reduzirá, automaticamente, a potência de entrada e a placa de aquecimento funcionará, intermitentemente, para que a temperatura permaneça constante, durante o cozimento.

A lâmpada indicadora do painel de controle sinalizará que as placas de aquecimento estão ligadas.

CONSELHOS NO USO DAS PLACAS ELÉTRICAS DE AQUECIMENTO

Para que as placas de aquecimento durem bastante e para economizar energia, utilize apenas panelas com fundo chato cujo diâmetro não seja menor do que o das placas de aquecimento. Não deixe as placas de aquecimento ligadas sem panelas ou com panelas vazias e não as use para aquecer o ambiente.

Ligue as placas de aquecimento depois de colocar as panelas sobre elas. Não esqueça que ao desligar as placas de aquecimento elas ficarão quentes, ainda por algum tempo.

	Reaquecimento		Cozimento		Assar-frigir	
Placas elétricas de aquecimento normais e protegidas	1	2	3	4	5	6

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

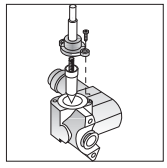
Não use equipamentos de alta pressão e jato de vapor para limpeza.

Antes de limpar qualquer parte do cooktop, certifique-se de que a energia elétrica está desligada, os botões estão todos na posição desligada e que todas as superfícies estão frias. Lave as partes envernizadas com água morna e detergente. Não utilize produtos abrasivos. Lave, com freqüência, os espalhadores dos queimadores com água fervendo e detergente certificando-se de remover quaisquer depósitos que possam bloquear a saída das chamas.

Enxágüe bem as peças de aço inoxidável com água e seque-as com um pano macio. Para limpar a mesa use esponjas ligeiramente umedecidas e panos de limpeza: se muita água for usada ela poderá penetrar nas partes internas e danificar peças elétricas.

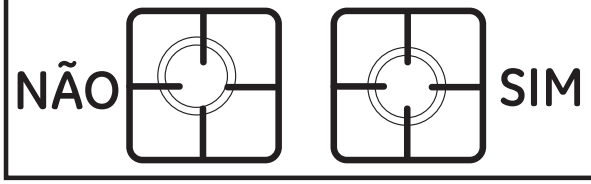
As grades da mesa poderão ser lavadas em lava-louças. Para manchas persistentes use detergentes normais não-abrasivos, produtos específicos comumente encontrados no mercado ou um pouco de vinagre aquecido. Limpe a mesa de cerâmica vitrificada com água quente, evitando o uso de panos ásperos. Não use esponjas de aço inoxidável ou substâncias ácidas para a limpeza.

Para evitar problemas no acendimento, limpe, cuidadosa e regularmente as velas de centelhamento (cerâmica e eletrodo). Para limpar a placa elétrica de aquecimento use panos de limpeza umedecidos e passe um pouco de óleo quando ela estiver ainda morna. Periodicamente, ou quando os botões ficam difíceis de girar, contate um técnico qualificado para lubrificá-los.



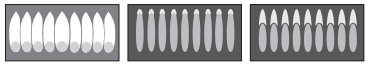
Contate o Serviço Autorizado GE para quaisquer problemas que surjam durante o uso do seu cooktop.

IMPORTANTE: NO CASO DA RETIRADA DOS QUEIMADORES PARA LIMPEZA, RECOMENDAMOS QUE SE CERTIFIQUE QUE TODAS AS PEÇAS SEJAM CORRETAMENTE POSICIONADAS ANTES DE ACENDER NOVAMENTE OS QUEIMADORES. DEPOIS DE UMA POSSÍVEL RETIRADA DAS GRADES, PARA LIMPEZA OU MANUTENÇÃO, RECOMENDAMOS VERIFICAR A PRESENÇA DA BORRACHA E COLOCAR AS GRADES DE VOLTA EM SUA POSIÇÃO CENTRADA CORRETA.



Antes de chamar a Assistência Técnica...

Dicas para a Solução de Problemas - Economize tempo e dinheiro! Veja primeiro a tabela abaixo e você poderá não precisar chamar a Assistência Técnica.

Problema	Causas Possíveis	Correções
Os queimadores apresentam chamas amarelas ou com pontas amareladas.	A qualidade da combustão da(s) chama(s) do(s) queimador(es) precisa ser determinada visualmente.	• Use as ilustrações abaixo para determinar se as chamas do seu queimador estão normais. Se as chamas do queimador são como as de ***A***, chame o Serviço Autorizado. Chamas de queimadores normais deverão ser como as de ***B*** para GLP ou ***C*** para gás natural. Com GLP, é normal o eventual aparecimento de pontas amareladas na chama.  A B C
	Regulador de gás com defeito ou vencido.	• Chame o Serviço Autorizado.
	Botijão de gás no fim do suprimento de gás.	• Verifique e/ou troque o botijão.
Os botões não giram.	Botões ajustados inadequadamente.	• Para girar o botão a partir da posição *"desligado"*, empurre o mesmo para baixo e então, gire-o.
Os queimadores não acendem.	Falta instalação de gás ou não está ligado.	• Veja Instruções de Instalação.
	As partes do queimador não foram secas e colocadas corretamente na limpeza.	• Veja a seção "Cuidado e Limpeza do cooktop".
	Furo localizado no topo do queimador atrás do centelhador está entupido.	• Chame o Serviço Autorizado.
	Foi feita a limpeza e os queimadores estão molhados.	• Seque-os adequadamente.

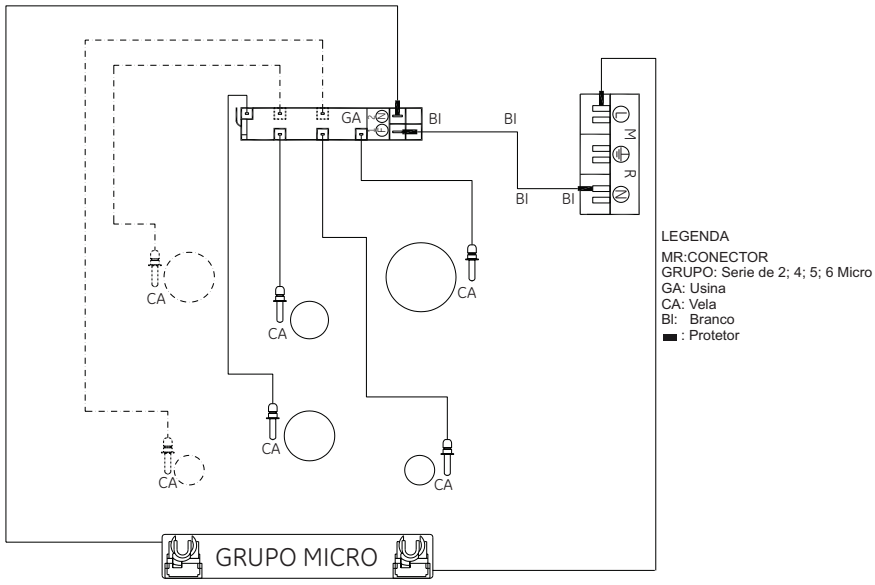
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo	**CTGGE070L510IN**
Medidas (L x A x P) (mm)*	710x500x30
Peso sem embalagem/com embalagem (kg)	10,120 / 10,940
Categoria	$II_{2,3}$
Gás/Pressão	GLP / 2,75kPa
Potência	11 kW
Tensão / Freqüência	127/220 Vc.a/ 50/60Hz
Categoria contra choque elétrico	**Classe 1**
Potência Elétrica	0,1 W
Rendimento médio	60,5%
Classificação	B

* Para as medidas da abertura do nicho veja "Instruções de Instalação".

ESQUEMA ELÉTRICO

Precaução: Desconecte o plugue do cabo de alimentação antes de qualquer serviço.



CERTIFICADO DE GARANTIA

Este Certificado prevê os termos e condições da garantia aplicável Cooktop a gás GE.Para que a garantia aqui concedida tenha validade, é indispensável a apresentação deste Certificado e da respectiva Nota Fiscal de Venda do produto. A validade desta garantia também estará condicionada ao cumprimento de todas as recomendações constantes do Manual de Instruções do produto, motivo pelo qual é importante a sua leitura atenta antes da instalação e colocação em funcionamento. A MABE ELETRODOMÉSTICOS S.A., garante ao comprador deste produto em caso de , qualquer defeito de fabricação, a substituição de componentes ou partes, bem como mão-de-obra necessária para eventuais reparos, devidamente constatados, durante o prazo de 12 meses, contados à partir da data de Emissão da Nota Fiscal ao Consumidor, sendo:

- 3 primeiros meses - garantia legal
- 9 últimos meses – garantia especial, concedida pela MABE ELETRODOMÉSTICOS S.A. Tanto a constatação dos defeitos, como os necessários reparos deverão ser promovidos pela Rede de Serviços Autorizada MABE ELETRODOMÉSTICOS S.A., especialmente designada pela MABE ELETRODOMÉSTICOS S.A., conforme constante do Manual de Instruções do Produto.

Casos em que cessa a garantia:

1 Havendo sinais de violação do produto, remoção e/ou alteração do número de série ou etiqueta de identificação do produto.
2 Deixando-se de observar e seguir as especificações e orientações do Manual do Usuário na instalação e durante o uso do produto.
3 Se o aparelho for indevidamente utilizado, sofrer descuidos ou ainda for alterado, modificado ou sofrer reparos e consertos por pessoas ou entidades não credenciadas pela – MABE ELETRODOMÉSTICOS S.A..
4 Utilização do produto para fins comerciais, industriais ou outros, visto que o cooktop foi projetado única e exclusivamente para o uso doméstico.

Situações não incluídas na Garantia Legal e/ou Especial.

- Despesas de instalação do produto pela Rede Autorizada e/ou por entidades ou pessoas não credenciadas;
- Despesas com transporte do produto até local de instalação; peças e adaptações necessárias à preparação do local para a utilização do produto, ou seja, rede elétrica (componentes e acessórios), aterramento, rede de água e esgoto, alvenaria, bem como suas adaptações;
- Dano decorrente de acidente, ação de agentes da natureza, caso fortuito ou força maior, além de outras hipóteses previstas no Manual de Instruções;
- Peças sujeitas a desgaste natural pelo uso, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis, tais como: botões de comando, lâmpadas, puxadores, filtros, bem como mão-de-obra utilizada na aplicação das peças e as conseqüentes advindas dessas ocorrências;
- Falhas no funcionamento normal do produto, em função da falta de limpeza e excesso de resíduos, decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de uso;
- Chamadas relacionadas a orientação de uso constantes no Manual de Instruções ou no próprio produto serão passíveis de cobrança aos Consumidores.

A garantia Especial não cobre: Despesas de deslocamento do Serviço Autorizado quando e se o produto estiver instalado fora do município sede do Serviço Autorizado MABE ELETRODOMÉSTICOS S.A.

Observações Gerais:

1 A MABE ELETRODOMÉSTICOS S.A. não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir em seu nome, qualquer outra responsabilidade relativa à garantia do produto além das aqui explicitadas.
2 As despesas decorrentes e conseqüentes de instalação de peças que não pertençam ao produto são de responsabilidade única e exclusiva do consumidor.
3 A MABE ELETRODOMÉSTICOS S.A. não se responsabiliza pelas conseqüências do não cumprimento das recomendações constantes neste Manual.
4 Este termo de Garantia é válido apenas para produtos vendidos e utilizados no território brasileiro.
5 Para sua comodidade e agilidade no processo de atendimento, tenha sempre em mãos o Manual de Instruções, o Certificado de Garantia e a Nota Fiscal de Compra deste produto.

• Observações Finais

Decorrido o prazo de garantia, todos os custos de reparos, peças e mão-de-obra relativos ao produto correrão exclusivamente por conta do consumidor. A MABE ELETRODOMÉSTICOS S.A. reserva-se o direito de alterar as características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos sem aviso prévio.

Assistência Técnica

Possuimos uma Rede de Assistência Técnica Autorizada que cobre todo o território nacional, sendo nossos técnicos treinados para melhor atendê-lo.

Caso seu cooktop necessite de reparos, consulte a relação de serviços autorizados e leve o produto até a oficina mais próxima de sua residência.

Serviço de Atendimento ao Consumidor

A GE oferece aos seus consumidores o SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, dispondo-se a esclarecer dúvidas, receber sugestões, críticas e reclamações e a fornecer orientações e esclarecimentos sobre seus produtos, seu uso correto, auxiliando em tudo o que se fizer necessário para a efetiva utilização dos direitos do consumidor.

Ligue gratuitamente de todo o território nacional 0800-115151, de 2ª a 6ª das 8:00 às 17:00 e aos sábados das 8:00 às 12:00 ou, se preferir, escreva para o endereço abaixo, ou utilize-se de nosso "e-mail" : sacge@mabebr.com.br.

SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor
R. Antonio de Godoy, 88 - 6º andar - São Paulo - SP - CEP: 01034-902
Grande São Paulo: (11) 4004-0114
Demais localidades: 0800 115151
e-mail: sacge@mabebr.com.br

Consulte o nosso site:
www.geeletrodomesticos.com.br

Departamento de Produtos - 1a Edição - Dezembro 2008